

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates	Nous consulter A Suze la Rousse
Tarif TTC	250,00 €uros
Tarif HT	300,00 €uros
Durée	7 heures
Coût Heure/Stagiaire	35,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	36

MAITRISER LES BASES DE LA MIXOLOGIE

Public concerné

► Professionnels de la commercialisation du vins & spiritueux, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, personnes en reconversion professionnelle, amateurs.

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage :

► Comprendre le rôle des ingrédients et les bases des techniques de mélange des cocktails. Réaliser des cocktails classiques et innovants.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques.

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Matin

- **Connaitre les différentes techniques pour la réalisation de cocktails :**
  - Direct au verre,
  - Au verre à mélange,
  - Au shaker,
  - Au mixeur.

- **Connaitre, identifier et savoir utiliser les différents ustensiles du barman.**

- **Règles de la mixologie :**
  - Les 3 conditions de succès d'un cocktail,
  - Les 3 composants d'un cocktail.

Après-midi

- **Savoir réaliser les 8 cocktails principaux vendus dans un bar :**
  - Explications, démonstrations et mises en situation.

- **Savoir être d'un bon barman.**



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94